

SALADS

- **House Green Salad** | สลัดผักรวมน้ำสลัดบัลซามิก 150.-
House green salad with balsamic reduction
- **Caesar Salad** | ซีซาร์สลัด 180.-
Romaine lettuce, crispy bacon, and anchovies tossed with caesar dressing
- **Soft Shell Crab Salad** | สลัดปูนิ่มทอดกรอบราดซอสส้ม 230.-
Mixed green salad served with crispy soft shell crab and orange dressing
- **Classic Nicoise Salad** | สลัดนิซัวส์ (สลัดทูน่าใส่ต้ลฝรั่งเศส) 160.-
Mixed green salad, boiled potato, boiled egg, and tuna
- **Grilled Mozzarella Cheese Salad** | สลัดชีสมอสซาเรลล่าย่าง 160.-
Grilled tomato and mozzarella cheese with balsamic honey dressing

APPETIZERS

- **Garlic Bread** | ขนมปังกระเทียม 80.-
- **French Fries** | มันฝรั่งทอด 100.-
- **Baked Spinach** | ผักโขมอบชีส 130.-
- **Fried Chicken Wings** | ปีกไก่ทอด 150.-
- **Sautéed King Oyster Mushrooms** | เห็ดออริจินิจัดน้ำมันมะกอก 120.-
- **Sesame Chicken Fingers with BBQ Sauce** | ไก่ทอดงาดำ ซอสบาร์บีคิว 120.-
- **Calamari** | ปลาหมึกชุบแป้งทอด ซอสทาร์ทาร์ 160.-
Deep fried crispy squid served with tartar sauce
- **Seared Scallops** | หอยเชลล์ย่าง และซัดซามะม่วง 280.-
Seared scallops with spicy mango salsa
- **Italian Platter** | งานรวมชีสและโคลด์คัท 220.-
A platter of cheeses, parma ham, salami, olives, walnuts, and fruits

SOUPS

- **Soup of the Day** | ซุปประจำวัน 160.-
- **Porcini Mushroom Soup** | ซุปเห็ดพอชินี 180.-
- **Cream of Pumpkin Soup** | ซุปฟักทอง 120.-
- **French Onion Soup** | ซุปหัวหอม 120.-

BURGERS & SANDWICHES

All burgers, sandwiches & baguettes are served with french fries and salad
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกับสลัดผัก

- **Chef Burger** | เชฟเบอร์เกอร์ 220.-
Beef, fried egg, bacon, onion, and cheese
- **Beef Teriyaki Burger** | เบอร์เกอร์เนื้อเทอริยากิ 220.-
Beef, pineapple, teriyaki sauce, grilled onion, and cheese
- **Spicy Larb Pork Burger** | เบอร์เกอร์ลาบหมู 220.-
Thai style spicy pork burger
- **Tuna Sandwich** | แซนด์วิชทูน่า 140.-
- **Ham and Cheese Sandwich** | แซนด์วิชแฮมชีส 140.-
- **Chicken Club Sandwich** | ซิกเก็ตคลับแซนด์วิช 160.-
Grilled chicken breast, bacon, fried egg, tomato, cheese, mayonnaise dressing
- **Chicken Sweet Corn Sandwich** | แซนด์วิชอกไก่กับข้าวโพดหวาน 140.-
Diced chicken breast, lettuce, sweet corn, mayonnaise dressing
- **Grilled Chicken Breast Baguette** | แซนด์วิชอกไก่ย่างในขนมปังฝรั่งเศส 160.-
Slices of Chicken breast, lettuce, tomato, onion, pickles, mayonnaise dressing
- **Grilled Rib Eye Baguette** | แซนด์วิชเนื้อริบอาย่างในขนมปังฝรั่งเศส 180.-
Slices of Rib eye beef, lettuce, tomato, onion, pickles, mustard dressing

PASTA

Served with your choice of pasta and sauce

เสิร์ฟพร้อมเส้นและซอสตามต้องการ

PASTA | เส้นพาสต้า

Spaghetti / Penne / Fettuccini / Angel Hair / Macaroni

สปาเก็ตตี้ / เพนเน่ / เฟตตูชินี่ / แองเจิลแฮร์ / มักกะโรนี

SAUCE | ซอส

- AOP (Aglio, Olio, Pepproncio) | ผัดพริก, กระเทียม, น้ำมันมะกอก 190.-
- Carbonara | คาโบนาร่า 220.-
- Seafood Arrabbiata | ซอสมะเขือเทศซีฟู๊ด 280.-
- Bolognese Pork / Beef | ซอสโบลอนเนสหมู / เนื้อ 220.-/240.-
- Gratin (Baked with Extra Cheese) | เพิ่มหน้าชีสเสิร์ฟในกระทะร้อน +30.-

THAI STYLE PASTA | พาสต้ารสชาติไทย

- Pasta Basil Chicken | ผัดชี้เม้าไก่ 180.-
- Pasta Green Curry Chicken | ผัดเขียวหวานไก่ 180.-
- Pasta Tom Yum Koong | ผัดต้มยำกุ้ง 190.-

PIZZA

- Pizza Margarita | พิซซ่ามารีตต้า 220.-
Tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil, and olive oil
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาคารล่าชีส, พามซานชีส, โหระพา, น้ำมันมะกอก
- Pizza Tonnata | พิซซ่าทอลนาทา 250.-
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, oregano, and black olives
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาคารล่าชีส, ทูน่า, หัวหอม, มะกอกดำ
- Pizza Marinara | พิซซ่ามารินาร่า 280.-
Tomato sauce, mozzarella, and mixed seafood
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาคารล่าชีส, ทะเลรวม
- Pizza Della Nonna | พิซซ่าเดลลานอนญา 250.-
Tomato sauce, mozzarella, chicken, mushroom, onion, and chilli
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาคารล่าชีส, ไก่, เห็ด, หัวหอม, พริก
- Pizza Hawaiian | พิซซ่าฮาวายเอี้ยน 270.-
Tomato sauce, mozzarella, parmesan, ham, pineapple
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาคารล่าชีส, พามซานชีส, แฮม, สับปะรด
- Pizza Salami | พิซซ่าซาลามี่ 280.-
Tomato sauce, mozzarella, salami
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาคารล่าชีส, ซาลามี่

FROM THE GRILL

Served with your choice of sauce and side

เสิร์ฟพร้อมซอสและหัวจานตามต้องการ

- Rib Eye | ริปอาย 560.-
- Tenderloin | เนื้อสันใน 750.-

SAUCE | ซอส

Red Wine / Black Pepper / Mushroom / Mustard / Rosemary

ไวน์แดง / พริกไทยดำ / ซอสเห็ด / มัสตาร์ด / โรสแมรี่

SIDE | หัวจาน

Mashed Potato / French Fries / Potato Gratin / Sautéed Potato with Garlic /

Mixed Salad / Sautéed Vegetable / Sautéed Spinach

มันบด / เฟรนช์ฟรายส์ / มันอบชีส / มันผัดกระเทียม / สลัดผัก / ผักรวมผัดเนย / ผัดผักโขม

MAINS

- **Fish and Chips** | ปลาชุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด 260.-
Battered dory fish fillet served with Tartar Sauce, and pickle onions
- **Pan Fried Sea Bass Fillet** | ฟิลเลตปลากระพง และสตูว์ผัก 260.-
Served with pesto sauce, and ratatouille
- **Grilled Salmon Fillet** | ปลาแซลมอนย่าง และมันบดเพสโต้ 350.-
Served with sweet onion sauce, and pesto mashed potato
- **Grilled Chicken Breast & Butter Rice** | อกไก่ย่างซอสมัสตาร์ด 280.-
Served with mustard sauce and butter rice
- **Stuffed Chicken with Spinach and Cheese** | สะโพกไก่มันฝรั่งโขม 280.-
Served with gravy and mashed sweet potato
- **Grilled Pork Chop** | พอร์คชอปซอสมัสตาร์ด และพาสต้าครีมซอส 300.-
Served with mustard sauce and pasta alfredo
- **BBQ Back Pork Ribs** | ซี่โครงหมูซอสบาร์บีคิว และมันบด 320.-
Roasted with homemade BBQ sauce, served with mashed potato

THAI CORNER

SALAD & APPETIZERS

- **Chicken Satay** | ไก่สะเต๊ะ 140.-
- **Spicy Tuna Salad** | สลัดยาคูน่า 120.-
- **Spicy Salmon Salad** | แซลมอนแซ่บ 180.-
- **Grilled Spicy Pork Salad** | น้ำตกหมู 140.-
- **Spicy Glass Noodle Salad** | ยำวุ้นเส้นรวมมิตรทะเล 180.-
Glass noodle salad with shrimp, squid, minced pork
- **Spicy Crispy Morning Glory Salad** | ยำผักนึ่งกรอบกุ้งสด 180.-
Deep fried morning glory salad with shrimp, minced pork, peanuts

SOUP

- **Clear Soup with Tofu and Minced Pork** | แกงจืดเต้าหู้หมูสับ 120.-
- **Tom Kha Gai (Thai Coconut Milk Soup with Chicken)** | ต้มข่าไก่ 120.-
- **Tom Yum Koong (Hot and Sour Soup with Shrimp)** | ต้มยำกุ้ง 150.-

MAIN

- **Stir Fried Morning Glory** 100.-
ผัดผักนึ่งไฟแดง
- **Gai Pad Med Mamuang (Stir fried Chicken with Cashew Nut)** 150.-
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- **Pa Nang Gai (Red Curry with Chicken / Pork / Beef)** 140.-/170.-
แกงพะเนียงไก่ / หมู / เนื้อ
- **Gaeng Keow Wan Gai (Green Curry with Chicken / Pork / Beef)** 140.-/170.-
แกงเขียวหวานไก่ / หมู / เนื้อ
- **Shoo Shee Salmon (Deep Fried Salmon with Red Curry Sauce)** 280.-
จู้ปลาแซลมอน
- **Pad Cha Pla (Stir Fried Thai Herb with Sea Bass / Seafood)** 180.-
ผัดฉ่าปลากระพง / ทะเล
- **Poo Nim Pad Prik Thai Dum (Stir Fried Soft Shell Crab with Black Pepper)** 220.-
ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ
- **Deep Fried Sea Bass with Spicy Cucumber Salsa** 220.-
ปลากระพงทอดเสิร์ฟพร้อมยำแตงกวา

THAI RICE AND NOODLE

- **Steamed Rice** 30.-
ข้าวสวย
- **Kao Pad (Fried Rice with Chicken / Pork / Prawn)** 120.-/150.-
ข้าวผัดไก่ / หมู / กุ้ง
- **Kao Pad Kra Pao (Rice with Spicy Basil Chicken / Pork / Beef)** 120.-/150.-
ข้าวกระเพราไก่ / หมู / เนื้อ
- **Red Curry Fried Rice with Seafood** 150.-
ข้าวผัดพริกแกงทะเล
- **Pad Thai Koong (Stir fried rice noodle with shrimp)** 180.-
ผัดไทยกุ้งสด
- **Stir Fried Flat Noodles in Thick Sauce with Pork / Sea Bass / Seafood** 120.-/150.-
ราดหน้าหมู / ปลากระพง / ทะเล

DESSERTS

- **TIRAMISU (ทiramisu)** 160.-
A classic coffee-flavored Italian dessert made with layers of mascarpone custard and lady's finger biscuits soaked in coffee, sprinkled with cocoa powder.
(ขนมหวานอิตาเลียนเสิร์ฟในถ้วย สลับชั้นด้วยคัสตาร์ดครีมกาแฟ, มาสคาร์โปเนชีส, บิสกิตเลดี้ฟิงเกอร์จุ่มกาแฟและเหล้าคาลัว)
- **PROFITEROLES (โปรฟิเตอร์โรล)** 160.-
French choux pastry filled with vanilla ice-cream, topped with warm chocolate sauce and toasted almonds.
(ขนมหวานฝรั่งเศส ชูครีมสอดไส้ไอศกรีมวานิลลา ราดด้วยซอสช็อกโกแลต, โรยหน้าด้วยอัลมอนด์สไลด์อบกรอบ)
- **BROWNIE SUPREME (บราวน์ ซูพรีม)** 170.-
Chocolate fudge brownie with vanilla ice-cream, banana slices, topped with caramel almond popcorn, and chocolate caramel sauce.
(ช็อกโกแลตฟัดจ์บราวน์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา, คาราเมลอัลมอนด์ป๊อปคอร์น, กล้วยหอม, ช็อกโกแลตซอส และคาราเมลซอส)
- **CARROT CAKE (แครอทเค้ก)** 120.-
The light and moist carrot cake with a crunch from walnuts and a touch of cinnamon, topped with cream cheese frosting.
(แครอทเค้กเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ พร้อมด้วยความกรอบจากถั่ววอลนัท และกลิ่นหอมอ่อนๆ ของซินนามอน เคลือบหน้าด้วยครีมชีสฟรอสติ้ง)
- **CHOCOLATE MUD CAKE (ช็อกโกแลต มัด เค้ก)** 120.-
Moist, dense, dark chocolate cake made from finest Belgian Chocolate
(ช็อกโกแลตเค้กเนื้อฉ่ำแน่น เข้มข้นไปด้วยคาร์คช็อกโกแลตชั้นดีจากเบลเยียม)